

Σεφταλιά πασχαλινή

Υλικά

- ½ kg αρνίσιος κιμάς
- ½ kg χοιρινός κιμάς
- Αρνίσια μπόλια
- **125g Combi Σεφταλιά (Κωδ. 45530)**
- **10g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 250ml νερό
- 150g χαλούμι
- Ηλιέλαιο

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi Σεφταλιά με το νερό. Προσθέτουμε την Πάστα Σκόρδου και το ηλιέλαιο και ζυμώνουμε.
2. Βάζουμε την μπόλια σε νερό για να μαλακώσει και να καθαρίσει.
3. Κόβουμε το χαλούμι σε μπαστουνάκια.
4. Πλάθουμε σεφταλιές σε οβάλ σχήμα και βάζουμε ένα κομμάτι χαλούμι στη μέση.
5. Τυλίγουμε με σκέπη και τοποθετούμε σε ταψάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο ή στη σχάρα για 30 λεπτά περίπου στους 170°C .